

Nipozzano Riserva 2017

Castello Nipozzano, Chianti Rúfina Riserva DOCG



Nipozzano Riserva er symbolsk for de Toskanske vinfremstillingsmetoder, og til den tætte forbindelse der er mellem vinbonde og terroir. Frescobaldis Castello Nipozzano er et historisk vinhus, som ligger nogle få kilometer nordøst for Firenze.

Klimaet i 2017

I 2017 var vinteren mild og tør og knopskydningen skete tidligt på foråret. Gennem foråret var nedbøren sporadisk, men rigeligt til at vedligeholde vinmarkernes tilgang til grundvand, hvilket gav en god blomstring tidligt på året. Høsten begyndte i slutningen af august efter en tør, varm sommer, som ledte til fuldmodne druer af høj kvalitet.

Smagsnoter

Nipozzano 2017 viser den intense og harmoniske karakter af årgangens varme sommer. Farven er rubinrød og intens. De forventede noter af rød frugt og citrus er glimrende udtrykt i glasset. Tertiære noter fra fadlagringen, som f.eks. vanilje og krydderier, giver vinen stor modenhed, elegance og vedholdenhed i eftersmagen.

FRESCOBALDI



Druesorter:

80% Sangiovese og 20% andre hjælpedruer (Canaïolo, Colorino, Merlot)

Alkohol: 13,5%

Lagring:

Franske egetræsfade i 24 måneder



James Suckling: 92 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses
Luca Maroni: 91 Points
Veronelli 90 Points
Bibenda 4 ud af 5 druer
Robert Parker 92

Gambero Rosso Winery of the year 2020

